

A réserver 48 heures à l'avance

Lundi 27 Octobre

Salade de Lentilles Corail à la Coriandre

Tajine d'Agneau aux Amandes et au Miel
Semoule Parfumée - Courgettes Grillées

Tiramisu

Mardi 28 Octobre

Carottes Râpées à l'Huile d'Olive Citronnée

Pilon de Poulet Grillé
Pommes Noisettes - Haricots Verts

Crème Caramel

Mercredi 29 Octobre

Rosette de Lyon et Salami Danois

Hachis Parmentier de Bœuf à la Bolognaise
Salade Verte

Pain Perdu Brioché

Dimanche 2 Novembre

Aspic de Saumon Frais
et sa Macédoine de Légumes

Lapin à la Moutarde

Carottes Râpées
Tagliatelles Fraîches

Tarte Tatin

Jeudi 30 Octobre

Concombres en Vinaigrette

Dés de Jambon Fumé Mijotés aux Lentilles

Brownie aux Noix

Vendredi 31 Octobre

Salade de Chou Rouge aux Fèves et à la Feta

Brandade de Morue Parmentier

Salade de Fruits Frais à la Fleur d'Oranger

Samedi 1er Novembre

Salade Frisée aux Lardons et son Œuf Poché

Cœur de Rumsteak Sauce Béarnaise
Pommes Paysannes - Gratin d'Épinards

Cheesecake

Différentes Options avec vos repas :

Pain Frais (Demie Baguette) 0,80€

Fromage 1,20€

Soupe du Jour 2,50€

Repas du Soir 9,00€

Vous pouvez modifier votre menu du jour :

Entrées : Carottes Râpées, Salade de Tomates, Mousse de Canard, Saucisson Sec, Rosette, Œuf dur Mayonnaise

Plats : Jambon Coquillettes, Saucisses Purée, Steak Haché Frites, Filet de Poulet Grillé ou Filet de Colin Haricots Verts

Desserts : Fromage Blanc, Fruit, Compote de Pommes, Crème Dessert, Beignet aux Pommes ou Chocolat, Fromage

Liste des allergènes utilisés sur simple demande

Toutes nos viandes et volailles sont d'origine française ou de l'union européenne